

Code article
Codigo articulo
Artikelnr
Codice articolo

77394

CAILLE DEMI-DESOSSEE FARCIE AU FOIE GRAS DE CANARD (35% DANS LA FARCE) SURGELEE (10236) CODORNIZ SEMI-DESHUESADA RELLENA AL FOIE GRAS DE PATO (35% EN EL RELLENO), CONGELADA HALFONTBEENDE KWARTEL GEVULD MET EENDENLEVER (35% IN DE VULLING) DIEPGEVROREN QUAGLIA SEMI-DISOSSATA AL FOIE GRAS DI ANATRA (35% EN RIPIENO) SURGELATA

Ingédients : Caille crapaudine origine France 65%, Farce foie gras 35% : foie gras de canard origine France (35%*), maigre et gras de porc origine France, eau, viande de dinde origine France, **crème** (stabilisant : carraghénanes), chapelure (farine de **blé**, poudre levante : bicarbonate d'ammonium), Porto, foie de dinde, sel, poivre et muscade. *Pourcentage exprimé sur la farce foie gras. **Présence éventuelle de crustacé, oeuf, poisson, soja, fruit à coque, céleri, moutarde, graine de sésame et sultites.**

Utilisation : Rôtir les caillies encore surgelées au four à air pulsé pendant 25/30 minutes à 180/200°C. NECESSITE DE CUIRE LE PRODUIT A 74°C A COEUR. Conserver à : -18°C. Ne pas recongeler un produit décongelé. Valeurs nutritionnelles pour 100g : énergie 1025 Kj / 247 Kcal, matières grasses 19g dont acides gras saturés : 7,1g, glucides 2,6g dont sucres : 0,3g, protéines 16g, sel 1,5g. **Elaborés en : FRANCE**

Ingredienten : Halfontbeende kwartel herkomst Frankrijk 65%, Vulling eendenlever 35% : eendenlever herkomst Frankrijk (35%*), mager en vet varkensvlees herkomst Frankrijk, water, kalkoenvlees herkomst Frankrijk, **room** (stabilisator : carragenarien), paneermeel (**tarwebloem**, rijspoeder : ammoniumbicarbonaat), Porto, kalkoenlever, zout, peper en muskaatnoot. *Percentage in de vulling eendenlever. **Kan bevatten eventueel sporen van schaaddieren, eieren, vis, soja, dopvruchten, selderij, mosterd, sesam en sultiten.** **Gebruik :** De nog diepgevroren kwartels bakken in een heteluchtoven gedurende 25/30 minuten op 180/200°C. NOODZAKELIJK HET PRODUCT TE BAKKEN TOT 74°C IN DE KERN. Bewaren bij : -18°C. Vries een diepvriesproduct na ontdooien nimmer opnieuw in. Voedingswaarde voor 100g : energie 1025 Kj / 247 Kcal, vetten 19g waarvan verzadigde vetzuren : 7,1g, koolhydraten 2,6g waarvan suikers : 0,3g, eiwitten 16g, zout 1,5g. **Herkomst : FRANKRIJK**

Ingredientes : Codorniz al estilo crapaudine (65%) Guarnición de foie gras (35%) : foie gras de pato (35%*), magro y graso de cerdo origen Francia, agua, carne de pavo origen Francia, **riata** (contiene estabilizador : carragenanos), pan rallado (**harina de trigo**, gasificante : bicarbonato amónico), vino de Oporto, hígado de pavo, sal, pimienta blanca y nuez moscada. *Porcentaje expresado sobre la guarnición de foie gras. **Puede contener trazas de crustáceos, huevo, pescado, soja, frutos de cáscara, apio, mostaza, sésamo y sultitos.** **Regeneración :** Asar las codornices todavía congeladas al horno de aire pulsado durante 25/30 minutos a 180/200°C. **ES NECESARIO COCINAR EL PRODUCTO A UNA TEMPERATURA DE 74°C EN EL CENTRO DEL PRODUCTO.** Conservación a : -18°C. No volver a congelar un producto descongelado. Valor energetico para 100g : 1025Kj / 247Kcal, grasas 19g de las cuales saturadas 7,1g, hidratos de carbono 2,6g de los cuales azúcares 0,3g, proteínas 16g, sal 1,5g. **Origen : FRANCIA**

Ingredienti : Quaglia alla diavola origine Francia 65%, Ripieno foie gras 35% : foie gras d'anatra origine Francia (35%*), magro e grasso di maiale origine Francia, acqua, carne di tacchino origine Francia, **panna** (stabilizzante : carragenine), pangrattato (**farina di frumento**, agente lievitante : bicarbonato di ammonio), Porto, fegato di tacchino, sale, pepe e noce moscata. *Percentuale in ripieno foie gras. **Presenza eventuale di crostaceo, uovo, pesce, soja, frutto a guscio, sedano, senape, sesamo e sultiti.** **Impiego :** Arrostiti le quaglia ancora surgelate in forno ventilato per 25/30 minuti a 180/200°C. **DA CONSUMARSI PREVIA COTTURA A 74°C AL CUORE DEL PRODOTTO.** Conservare a : -18°C. Non ricongelare un prodotto scongelato. Valore nutrizionale per 100g : energia 1025 Kj / 247 Kcal, grassi 19g di cui acidi grassi saturi : 7,1g, carboidrati 2,6g di cui zuccheri : 0,3g, proteine 16g, sale 1,5g. **Prodotto in : FRANCIA**

Surgelé le :
Congelado el :
Diepgevroren op :
Congelato il :

FR
49.192.003
CE

A consommer de préférence avant fin
Consumir preferentemente antes del
Tenminste houdbaar tot eind
Da consumarsi preferibilmente entro

Minimum 30 pièces de 170g env

Poids net/Peso netto

Minimo 30 piezas de aproximadamente 170g/caja

Nettogewicht

Minimum 30 stukken van ongeveer 170g

Peso neto de la caja

Minimo 30 pezzi di 170g circa

5kg

Sysco France SAS
MIN de Rungis - Bâtiment A1
Rond-Point des Roses
94550 Chevilly-Larue
www.sysco.fr

CRÉATION
Brigade®

LOT N° - LOTE N° - N° LOTE - LOTNUMMER